

VITICOLTURA SOSTENIBILE

Vigna inebbia

Lo studio ambientale della filiera dello Champagne nel suo complesso, realizzato nei primi anni 2000, ha evidenziato quattro questioni principali.

RIDUZIONE DEGLI INPUT E GESTIONE DEI RISCHI PER LA SALUTE E L'AMBIENTE

Da oltre vent'anni, il comparto investe fortemente in ricerca e sviluppo in questo campo.

I quantitativi di fitosanitari impiegati sono stati ridotti del 50% negli ultimi 15 anni. Oggi, circa il 50% in volume dei prodotti applicati in Champagne è autorizzato per l'agricoltura biologica. Con 13.200 ettari coinvolti, la Champagne è addirittura uno dei leader europei nello sviluppo della tecnica biologica della confusione sessuale, che permette l'eliminazione pressoché completa dei trattamenti insetticidi classici.

TUTELA E VALORIZZAZIONE DEI TERROIR, DELLA BIODIVERSITÀ E DEL PAESAGGIO

I terreni viticoli

Preservare i suoli dalle varie cause di degrado è sempre stata una preoccupazione in primo piano per i produttori della Champagne.

Rivolgendo l'attenzione tanto agli aspetti fisico-chimici quanto agli effetti biologici, la filiera ha sempre intrapreso numerose iniziative al fine di tutelare e valorizzare il patrimonio comune, tra cui opere di sistemazione idraulica dei pendii, promozione della concimazione ragionata del terreno e della vite, messa a punto di strumenti decisionali, creazione di schede tecniche e sviluppo dell'inerbimento sotto le viti e attorno a esse.

I provvedimenti messi in atto da ormai più di un ventennio (ripopolamento con lombrichi e microflora) dimostrano che i terreni assicurano un buon livello di attività biologica.



Biodiversità e paesaggi

Nella regione, molte sono le zone di notevole interesse ecologico, destinate a preservare la biodiversità mantenendo gli habitat naturali.

In questo secondo ambito, l'obiettivo è di sviluppare le infrastrutture agroecologiche, quali l'inerbimento del vigneto e la diffusione delle siepi arbustive, proseguire l'opera di risistemazione dei declivi e favorire la loro integrazione nel paesaggio.

GESTIONE RESPONSABILE DI ACQUE, REFLUI, SOTTOPRODOTTI E RIFIUTI

Gestione delle acque

Le aziende vinicole hanno adottato un gran numero di misure atte a ridurre i consumi idrici: progettazione iniziale dei locali con scelta attenta dei rivestimenti, ottimizzazione delle procedure di lavaggio, con riciclaggio e/o recupero delle acque e, come è ovvio, caccia agli sprechi. Il tutto nella prospettiva di proseguire sulla via del risparmio idrico pur mantenendo altissimi gli standard igienici nei centri di pressatura, nelle cuveries e nei diversi laboratori.

Gestione dei reflui

L'igiene in cantina impone frequenti lavaggi, che danno luogo a reflui carichi di materia organica.

Oggi, il 100% dei reflui e dei sottoprodotti liquidi delle lavorazioni viene trattato o valorizzato.

Sottoprodotti e rifiuti

Come ogni altra attività, la produzione di uve e vini in Champagne genera rifiuti e sottoprodotti, che vengono integralmente valorizzati.

Tutte le vinacce sono conferite a distillerie autorizzate, dove subiscono vari trattamenti di separazione ed

estrazione, che consentono di ottenere diversi composti valorizzabili in disparati settori di attività: etanolo per usi industriali o per autotrazione, olio di vinaccioli, polifenoli, antiossidanti, coloranti naturali, acido tartarico con potenziali impieghi nell'agroalimentare, nella cosmetica o nella farmaceutica e parafarmaceutica, solo per citarne alcuni.

Le attività legate allo Champagne producono inoltre circa 10.000 tonnellate l'anno di cosiddetti rifiuti industriali (metalli, legno, vetro, imballaggi in plastica, carta o cartone).

Oggi, più del 90% di questi rifiuti industriali è oggetto di selezione e valorizzazione, con l'intento di raggiungere la quota del 100% nel medio termine.

LA SFIDA ENERGETICA E CLIMATICA

Con ogni probabilità, sarà la grande scommessa per l'umanità negli anni e nei decenni a venire. La Champagne, tuttavia, non ha atteso la promulgazione di disposizioni di legge per mettersi in moto: nel 2003, si è proceduto al bilancio del carbonio su tutta la filiera, sull'onda del quale è stato lanciato un piano di intervento come iniziativa concreta di solidarietà verso le generazioni future.

Il piano per la riduzione delle emissioni di anidride carbonica della Champagne conta attualmente cinque capitoli principali, 16 programmi di ricerca e oltre una cinquantina di azioni in corso o programmate. Le voci principali riguardano gli edifici e gli impianti, le pratiche viticole ed enologiche, il trasporto, le trasferte lavorative e gli acquisti responsabili di beni e servizi presso i fornitori della filiera. Questo impegno inizia a portare i suoi frutti. L'impronta carbonica dell'insieme della filiera della Champagne è stata ridotta del 15% tra il 2003 e il 2010.